



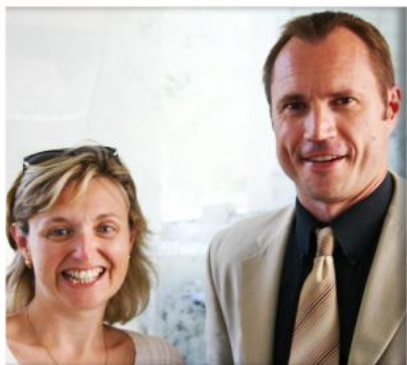
Mariages



Catalogue
2021 - 2022 ...



Nos valeurs



C&N Traiteur est une société familiale qui réalise une cuisine régionale alliant Tradition et Modernité pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Créée en 2002 par **Christophe et Nathalie Faidherbe**, **C&N Traiteur** est devenu un acteur incontournable de la vie événementielle Toulousaine.

♥ Héritage & Savoir-faire

C&N Traiteur est né d'un héritage familial et de la passion d'entreprendre.

Avec plus de 1300 mariages depuis plus de 15 ans, et une trentaine de partenaires (Domaines, Wedding planners, Photographes, Décorateurs...) , nous avons développé une grande expertise du Mariage afin de répondre au mieux à vos besoins.

♥ Humain & Emotion

La Force de C&N Traiteur réside dans son équipe d'experts dévoués et à votre service, allant de la Conseillère Mariages, à la brigade de Cuisine, en passant par la Logistique et ses Maîtres d'hôtel qualifiés. Notre équipe œuvre de concert pour créer le plus beau jour de votre vie.

♥ Innovation & Sens du détail

C&N Traiteur a vu le jour dans la ville Rose, véritable berceau de la technologie aérospatiale. Pour cette raison, il nous paraissait essentiel d'équiper nos cuisines des dernières technologies afin de vous proposer une gastronomie actuelle et des animations originales.

Ensemble, Créons ce jour unique ...

Nos engagements

♥ Ambassadeur des produits de qualité d'Occitanie et de Saisons



- ♥ Une offre sur mesure : tous nos menus sont modulables afin de créer une soirée qui vous ressemble !
- ♥ Des animations culinaires originales et innovantes
- ♥ L'art de la table selon vos couleurs
- ♥ Des menus adaptés pour les personnes allergiques et/ou qui ont des restrictions alimentaires.



Notre équipe

Chez C&N Traiteur, toute l'équipe embarque dans votre aventure, afin de vous accompagner dans ce grand moment.

A l'écoute de vos envies et de vos préférences en matière de saveurs, nous nous adaptons à votre demande en vous proposant différents menus et formules.

Votre événement est unique ; pour cela, C&N s'engage à procéder à vos aménagements et modifications souhaités dans un soucis de flexibilité et de réactivité.



**Bruno
GALLOU**
Chef de cuisine



**Mathilde
CHAMBON**
Cheffe Pâtissière



**Marie
SOUDIER**
Conseillère
commerciale



**David
METEREAU**
Directeur des
Opérations





Sommaire



votre vin d'honneur

- ♥ Cocktail Apéritif
- ♥ Animations culinaires
- ♥ Boissons alcoolisées

7
9
13

votre Dîner

- ♥ Menu « Love Actually »
- ♥ Menu « Un jour »
- ♥ Menu « Je te promets »
- ♥ Menu Végétarien
- ♥ Desserts de Mariage
- ♥ Prestations incluses

15
18
21
24
25
27

votre Fin de soirée

- ♥ Animations sucrées et carte complémentaire

29

Les Formules supplémentaires

- ♥ Pour les bouts d'Chou
- ♥ Pour les prestataires

31
32

Le lendemain

33

Témoignages

35



Votre vin d'honneur

Cocktail Apéritif

—

Animations Culinaires

—

Carte des Boissons
Alcoolisées



Cocktail
apéritif

L'instant «Plaisir» - Prix / pers : 12,50 € TTC

6 pièces / pers. dans l'assortiment (page suivante)

- ♥ Bouchées Froides (4 pièces / pers.)
- ♥ Bouchées Chaudes (2 pièces / pers.)

L'instant «Déllice» - Prix / pers : 14,90 € TTC

7 pièces / pers. dans l'assortiment (page suivante)

- ♥ Bouchées Froides (4 pièces / pers.)
- ♥ Bouchées Chaudes (2 pièces / pers.)
- ♥ Cassolettes et Verrines (1 pièce / pers.)

L'instant «Gourmand» - Prix / pers : 16,80 € TTC

8 pièces / pers. dans l'assortiment (page suivante)

- ♥ Bouchées Froides (4 pièces / pers.)
- ♥ Bouchées Chaudes (2 pièces / pers.)
- ♥ Cassolettes et Verrines (2 pièces / pers.)

Nos cocktails comprennent :

Soft Drink (40 cl / pers.) : Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Eaux plate et gazeuse, Citronnade.

i

Si vous êtes présents sur le lieu de réception avant 18h00, nous vous proposons un Break rafraîchissant : Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Eaux plate et gazeuse

Sur la base de 2 verres par personne, prix par personne : 2,70 € TTC - Verrerie et service inclus.

Nous réalisons également des Citronnades, Orangeades et Limonades sur demande.



Cocktail
apéritif



Les Petits Froids

- ♥ La bonbonnière de Foie Gras de Canard du Sud Ouest et son confit de Cassis
- ♥ Tataki de Magret de Canard, petite pomme chinoise rôtie au beurre de noisette
- ♥ Sucette de Saumon Gravlax à la Russe, crème mousseuse à la Framboise
- ♥ Tartelette «Veggie» relevée au Ketchup de Carotte, salty pop corn gomasio, graines de Courges Bio
- ♥ Petite Gambas sweet pepper sur son Blinis coloré, émulsion au Pamplemousse, goutte de Poivron acidulé

Les Petits Fours Chauds

- ♥ Lollipop feuilletée à la Tropicane
- ♥ Samoussa de Légumes, sauce indienne
- ♥ Crevette Panko, sauce sweet chili pepper
- ♥ Cromesquis de Canard
- ♥ Gua Bao de Bœuf façon Tigre qui Pleure
- ♥ Bretzel aux Céréales façon bouchée à la Reine



Les Cassolettes & Verrines

- ♥ Gravlax de Bœuf Black Angus aux saveurs de la Garrigue, beurre tendre à la Truffe
- ♥ Ceviche de Daurade royale au Leche de tigre
- ♥ Flan léger d'Haricots tarbais, salpicon de Canard confit et fumé, crumble de Grattons
- ♥ Fondant d'Avocat au Piment d'Espelette, Gambas à l'Ananas
- ♥ Rue des Rosiers, Tartare de Légumes, petit Falafel, Yaourt aux Herbes, chutney d'Abricot, Pois Chiche crispy
- ♥ Baby Carottes en purée, Pétoncles marinés, Curry Or, Nougatine de sésame, Gelée Basilic Citron





Animations
Culinaires



Ajoutez des animations à votre cocktail !

La Découpe de Jambon - Prix / pers : **3,10 € TTC** (sur une base de 100 personnes)

Notre cuisinier tranchera devant vos convives de délicates chiffonnades d'un jambon Serrano Ibérique (17 mois d'affinage) accompagnées de Pan con Tomate. Vos invités vont se régaler !



Le Carrousel de Foie gras - Prix / pers : **4,90 € TTC**

Foie Gras de Canard du Gers mi-cuit agrémenté d'une compotée de Pommes au Piment d'Espelette et d'un chutney Mangue-Gingembre. Pain de Campagne et Pain d'Épices « Maison »
Variez et appréciez les diverses associations!

Foie Gras poêlé : plus-value de **1,50 € TTC**



Chaque animation comprend 2 pièces par personne. Veuillez nous contacter pour connaître l'ensemble de la gamme.



Animations
Culinaires



Le Bar à Gaspacho - Prix / pers : 3,10 € TTC

Notre déclinaison d'agréables Soupes fraîches et originales aux saveurs variées :

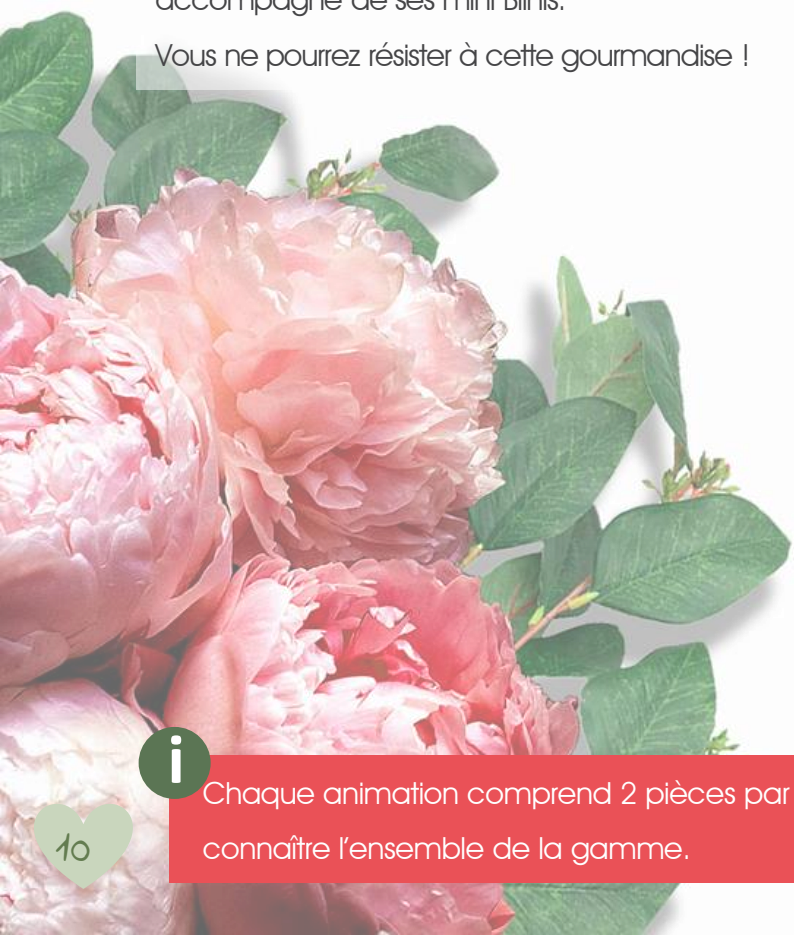
- ♥ Piquillos marinés
- ♥ Tomate à l'Andalouse
- ♥ Petits Pois infusés à la Noisette



La découpe de Saumon - Prix / pers : 4,50 € TTC

Notre Cuisinier découpera un filet de Saumon façon Gravlax accompagné de ses mini Blinis.

Vous ne pourrez résister à cette gourmandise !



Chaque animation comprend 2 pièces par personne. Veuillez nous contacter pour connaître l'ensemble de la gamme.



Animations
Culinaires



La Barque à Huîtres - Prix / pers : 4,95 € TTC

Des Huîtres fines de Claires n°3 seront présentées sur de petites barques glacées, accompagnées de Vinaigre à l'Échalote et de jus de Citron.

Vos convives vont se régaler !

La Palette de « Comettos » - Prix / pers : 2,90 € TTC

Nous remplissons de douceurs ces jolis petits cornets saveurs Sésame et Curry.

- ♥ Volaille, Tomate confite et sa Crème au Poivre de Java
- ♥ Rillettes de Saumon à l'Aneth
- ♥ Dés de Canard fumés, Fromage frais Ail & fines Herbes

Quelle saveur choisirez-vous pour garnir votre Cometto ?

Convivial et délicieux, vous ferez des heureux !



Chaque animation comprend 2 pièces par personne. Veuillez nous contacter pour connaître l'ensemble de la gamme.



Animations
Culinaires



La Plancha - Prix / pers : 5,40 € TTC

Vos invités pourront savourer...

Côté mer :

- ♥ Gambas marinées au Gingembre et Piment doux
- ♥ Noix de Saint-Jacques laquées sauce Teriyaki

Côté Terre :

- ♥ Bœuf à la Texane
- ♥ Volaille marinée à l'Indienne

La Burger Party - Prix / pers : 4,00 € TTC

Hamburgers au Bœuf de l'Aubrac

De quoi amuser et régaler les papilles de vos invités.

Démonstration culinaire par notre Chef Cuisinier

Petits et grands se laisseront tenter !

Instant gourmand assuré !

De Tarragone à Toulouse - Prix / pers : 3,50 € TTC

Notre Cuisinier revisitera la célèbre saucisse de Toulouse ainsi que le Chorizo Ibérique sous forme de petites tartines.

Vous ne pourrez résister à ce surprenant mélange alliant épices et douceurs !



Chaque animation comprend 2 pièces par personne, sauf la Burger Party (1 pièce par personne). Veuillez nous contacter pour connaître l'ensemble de la gamme.



Les boissons alcoolisées



Cocktails à base de vin

- ♥ Sangria Rouge
- ♥ Sangria Blanche
- ♥ Rosé Pamplemousse

2,10 € TTC / pers.
2,20 € TTC / pers.
1,90 € TTC / pers.

Cocktails à base de Fruits

- ♥ Cocktail Punch
(Rhum, Jus d'Orange, Cannelle et Fruits frais)
- ♥ Cocktail Sunrise
(Malibu, Rhum, Sucre de Canne, Grenadine, Jus d'orange)
- ♥ Cocktail Emeraude
(Rhum, Malibu, Curaçao, Jus exotique et Orange)
- ♥ Cocktail Acapulco
(Tequila, Rhum, Jus d'Ananas, et Pamplemousse)
- ♥ Cocktail Flamme
(Rhum, Sucre de canne, Pamplemousse, Cranberry, Grenadine)
- ♥ Mojito

2,20 € TTC / pers.

2,30 € TTC / pers.

2,30 € TTC / pers.

2,85 € TTC / pers.

3,00 € TTC / pers.

4,90€ TTC / pers.

Cocktails pétillants

- ♥ Kir pétillant à la Crème de Cassis
- ♥ Kir pétillant à la Crème de Violette
- ♥ Marquise
(Vin Blanc effervescent, Cointreau, Jus de Citron, Limonade)
- ♥ Kir « Méthode Traditionnelle » Gaillac HMMM

2,20 € TTC / pers.
2,60 € TTC / pers.
2,50 € TTC / pers.

3,10 € TTC / pers

Fontaine à Cocktail

Animation originale, ludique et esthétique
Appareil électrique doté d'une colonne lumineuse et de 4 becs verseurs permettant à vos invités de se rafraîchir durant le cocktail.

86,00 € TTC la fontaine

Champagnes

- ♥ Marie DEMETS Brut 75 cl (Etiquette personnalisée offerte)
- ♥ Marie DEMETS Rosé 75 cl (Etiquette personnalisée offerte)
- ♥ Lanson Black Label

23,80 € TTC la bouteille
27,20 € TTC la bouteille
34,90 € TTC la bouteille



- Quantité 35cl soit 2 verres / pers sauf pour le Mojito : 1 verre/ pers
- Carte non exhaustive, nous pouvons réaliser des cocktails sur demande



Votre Dîner

Menu «Love Actually»
-

Menu «Un jour»
-

Menu «Je te promets»
-

Menu végétarien
-

Desserts de Mariage
-

Prestations incluses



Dîner

Menu
Love Actually

Les Entrées

Notre Foie gras de Canard mi-cuit, Cake aux épices, compotée de Fruits d'Arbres aux saveurs d'Orient

Gravlax de Bœuf au Poivre fumé de Tellicherry, nappé d'une huile condimentée à la Tomate, Bagels au glacié sucré de Betterave rôtie, Mesclun de jeunes pousses juste vinaigrées

Tarama de Saint-Jacques des mers pures d'Islande, blinis de Pommes de terre, Mauricette au beurre d'Algues citronné

Les Plats

Suprême de Canette aux Agrumes, quenelle de Polenta, buisson de jeunes Carottes, jus aigre doux aux Kumquats

L'Agneau de 7 heures, purée de patate douce, lingots de Polenta, baby Courgettes au Zaatar, Tomates et Ail confit à la graisse d'Oie

Pavé de Cabillaud à la vapeur de feuilles de Combava, étuvé de Légumes en bouillon de Macis, émulsion aux arômes de Provence

vin conseillé

Blanc et
Rouge :
Gaillac Croix
Saint-Salvy
3,80 € TTC
/pers

Le Fromage

Plateau de Fromages affinés,
(4 sortes servies en centre de table)
petit pot de Confiture artisanale

Les Desserts

Superposition Choc' Vanille, Chantilly au praliné et confit d'Orange

Fraîcheur d'Agrumes en aquarium,
Caramel Gingembre, bulles de Fruits savoureux, une cuillère de Thé matcha

"Kiss me", un baiser suave,
pétillant de Citron

Trilogie de Gourmandises à composer :
Voir p. 26

€

Formules :

- Entrée + Plat + Fromage + Dessert :
56,70 € TTC / pers.
- Plat + Fromage + Dessert:
49,40 € TTC / pers.

Prix établis sur une base de 100 pers.

Option

Pause Fraîcheur
« Trou Normand »

Sorbet & Liqueur
Fraise & Get 31
Pomme & Calvados
Pomme verte & Manzana
Poire & Williamine
Citron & Limoncello

2,90 € TTC / pers

Option

Plateau
de Fromages d'un
Maître affineur
Occitan
+ Value de
2,90 € TTC /pers.

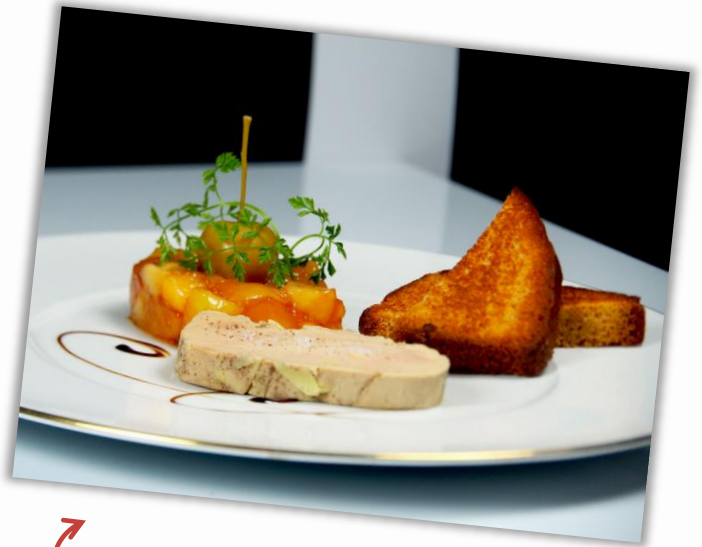
i

Toutes nos entrées peuvent être proposées comme mise en bouche



Menu
Love Actually

Tarama de Saint-Jacques des mers pures d'Islande,
blinis de Pommes de terre,
mauricette au Beurre d'algues citronné



Notre Foie gras de Canard mi-cuit,
cake aux épices, compotée de Fruits
d'arbres aux saveurs d'Orient



Gravlax de Bœuf au Poivre fumé de Tellichery,
nappé d'une huile condimentée à la Tomate,
bagels au glacié sucré de Betterave rôtie,
Mesclun de Jeunes pousses juste vinaigrées



L'Agneau de 7 heures, lingot de Polenta,
purée de Patate douce,
baby Courgette au Zaatar,
Tomate et Ail confit à la graisse d'Oie



Photos non contractuelles



Menu
Love Actually

Suprême de Canette aux Agrumes,
Quenelle de Polenta,
buisson de jeunes Carottes,
jus Aigre doux aux Kumquats



Fraicheur d'Agrumes en aquarium,
Caramel Gingembre, bulles de Fruits
savoureux, une cuillère de Thé matcha



"Kiss me", un baiser suave,
pétillant de Citron

Dîner

Menu
un jour

Les Entrées

Gourmandise de Foie gras de Canard aux Figues confites,
Poire rôtie à la Sauge, toast feuilleté

Ceviche de Poulpe et Dorade Nikkei, "Leche de Tigre",
sorbet Wazabi de chez Philippe Faur, cristaux de Riz

Tarte fine à la mousseline d'Asperges vertes,
Saint-Jacques marinées à l'Orange
et Miel d'Occitanie, quenelle tonic à la Spiruline,
vierge de Perles aromatiques

Les Plats

Canard en deux cuissons, magret rôti et cuisse
confite en Cromesquis, gâteau de Pomme de terre Sarladaise,
poêlée gourmande, jus réduit à l'Estragon

Médaille de Veau rôti, Panais truffé façon Dubarry,
mijoté forestier, sauce aux Griottes

Marinière de Turbot et Bar au Beurre iodé,
crème de Coquillages, mitonné de Fèves, Gnocchis et
Tomates, salade d'Algues douces

Le Fromage

Plateau de Fromages affinés,
(4 sortes servies en centre de table)
petit pot de Confiture artisanale

Les Desserts

Couronne Royale : ganache de Chocolat blanc aux Pralines,
billes de Framboise et crémeux de Baileys

Coco sphère "saveurs des îles", une mousse Coconut,
un water Cake Malibu, de la Mangue fraîche,
le tout dans une délicieuse coque de Chocolat blanc

Lingot Chocolat grand cru de chez Cluizel,
ganache de Fruits rouges, craquelin Praliné

Trilogie de Gourmandises à composer :
Voir p. 26

€

Formules :

➤ Entrée + Plat + Fromage
+ Dessert :

61,70 € TTC / pers.

➤ Plat + Fromage + Dessert :

55,50 € TTC / pers.

Prix établis sur une base de 100 pers.

Vin conseillé

Fronton

Château Cassin
Blanc : Glou Glou
Rouge : Sunshine
4,50€ TTC / pers

Option

Pause Fraîcheur
« Trou Normand »

Sorbet & Liqueur
Fraise & Get 31
Pomme & Calvados
Pomme verte & Manzana
Poire & Williamine
Citron & Limoncello

2,90 € TTC / pers

Option

Plateau
de Fromages d'un
Maître affineur
Occitan
+ Value de
2,90 € TTC / pers.



Menu
un jour



Tarte fine à la mousseline d'Asperges vertes,
Saint-Jacques marinées à l'Orange et Miel d'Occitanie,
quenelle tonic à la Spiruline, vierge de perles aromatiques



Ceviche de Poulpe et Dorade Nikkei,
"Lecche de tigre", sorbet Wazabi de chez Philippe Fa
cristaux de Riz



Gourmandise de Foie gras de Canard
aux Figues confites, Poire rôtie à la Sauge, toast feuilleté



Canard en deux cuissons,
magret rôti et cuisse confite
en cromesquis, gâteau de
Pomme de terre Sarladaise,
poêlée gourmande, jus
réduit à l'Estragon



Menu
un jour



Médaille de Veau rôti,
Panais truffé façon Dubarry,
mijoté forestier, sauce Griottes



Marinières de Turbot et Bar au Beurre iodé,
crème de Coquillages, mitonné de Fèves, Gnocchis
et Tomates, salade d'Algues douces



Coco sphère "saveurs des îles" une
mousse Coconut un water cake Malibu,
de la Mangue fraîche, le tout dans
une délicieuse coque de Chocolat blanc



Dîner

Menu
Je te promets

Les Entrées

Sashimi de Veau "Vitello tonato"
Caponata Sicilienne, salade d'Herbes au Balsamique,
copeaux de Pecorino truffé

Inspiration Occitane, Mariage du Foie gras et de saveurs
chocolatées : une ganache de Foie gras au cassis, un Macaron,
notre Foie gras mi-cuit à la Cerise, un Foie gras snacké au
spicy Cacao sur cake aux épices

Un Homard en aquarium ... Un léger bavarois de Crustacés à
l'armoricaine, un tartare de Homard et petits Légumes, le tout relevé
d'un Espuma de Pain grillé, Chips campagnarde au
Beurre de pinces

Les Plats

Snack de Noix de Saint-Jacques à l'huile de Thym, Riz vénéré
"parfum de santal", Fèves et Tomate, sauce Nantua

Magret de Canard Lucullus, Pomme Anna,
Vitelotte frappée fines herbes, Cèpes bouchons en fricassé

Pièce de Bœuf « Black Angus », Sablé Ail et fines Herbes, lingot
de Semoule truffée, réduction de jus de Veau à la Sarriette,
Girolles et Pommes grenaille

Le Fromage

Plateau de Fromages affinés,
(4 sortes servies en centre de table)
petit pot de Confiture artisanale

Les Desserts

Transparence..
un velouté de Champagne rosé
sur la fraîcheur d'un Framboisier

Songe orangé...

Un Macaron, une Crème légère, de la Marmelade, des Oranges
confites, un parfum de fleurs et un soupçon de Cannelle de Ceylan

Les caprices de Capri... de délicieux Baba au Limoncello sur une
Panacotta Mentholée, nappé d'un espuma de Fleurs

Trilogie de Gourmandises à composer :
Voir p. 26

€

Formules :

➤ Entrée + Plat + Fromage +
Dessert :

68,20 € TTC / pers.

➤ Plat + Fromage + Dessert :

58,90 € TTC / pers.

Prix établis sur une base de 100 pers

Option

Pause Fraîcheur
« Trou Normand »

Sorbet & Liqueur
Fraise & Get 31
Pomme & Calvados
Pomme verte & Manzana
Poire & Williamine
Citron & Limoncello

2,90 € TTC / pers

Option

Plateau
de Fromages d'un
Maître affineur
Occitan
+ Value de
2,90 € TTC / pers.

Vin conseillé

Blanc :
Corbière Côtes
de Gascogne
Rouge : Pic
Saint-Loup,
Loup du Pic
6,00 € TTC
/pers

i

Toutes nos entrées peuvent être proposées comme mise en bouche



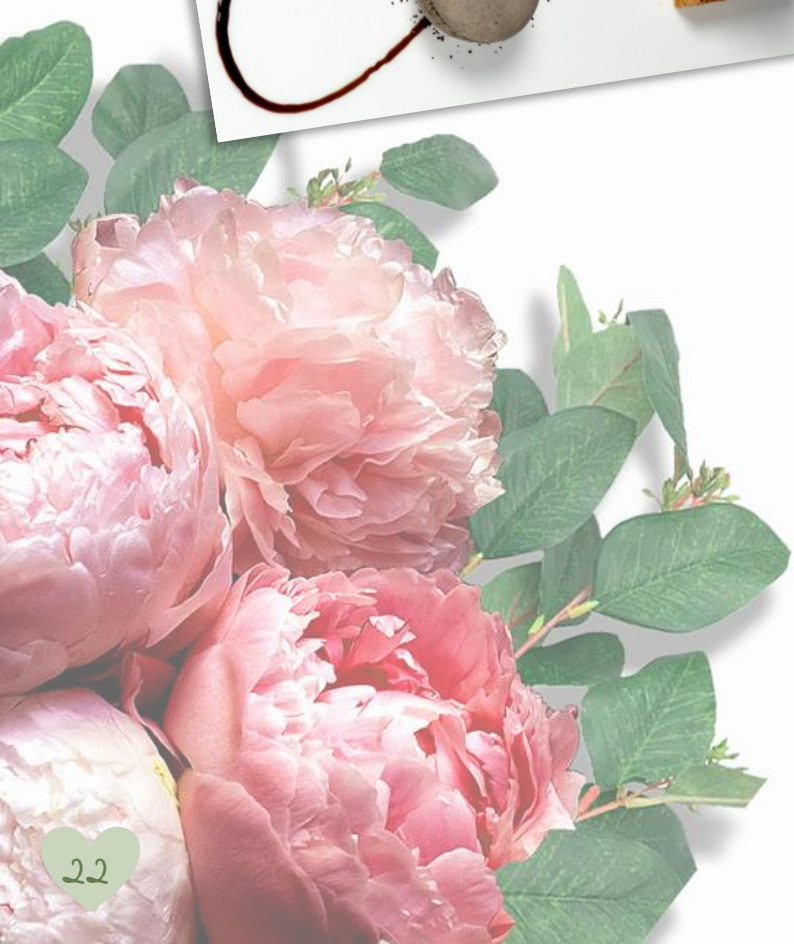
Menu
Je te promets

Un Homard en aquarium ...
Un léger bavarois de crustacés à l'armoricaine,
un tartare de Homard et petits Légumes,
le tout relevé d'un espuma de Pain grillé
chips campagnardes au Beurre de pinces



Inspiration Occitane, Mariage du foie
Gras et de saveurs chocolatées

Sashimi de Veau "Vitello tonato"
caponata Sicilienne, salade d'Herbes
au Balsamique, copeaux de pecorino
truffé





Menu
Je te promets



Magret de Canard
Lucullus, pomme Anna
, Vitelotte frappée fines
Herbes, Cèpes bouchons
en fricassé

Snack de Noix de Saint-Jacques à l'huile de
Thym, Riz vénéré "parfum de santal", Fèves
et Tomates, sauce Nantua



Pièce de Bœuf « Black Angus »,
sablé Ail et fines Herbes, lingot de
Semoule truffé, réduction de jus de
Veau à la Sarriette, Girolles et
Pommes grenaille



Transparence..
un velouté de Champagne rosé
sur la fraîcheur d'un Framboisier






Dîner




Menu
végétarien



Afin de satisfaire tous les gourmets,
et d'être en cohérence avec notre
engagement RSE, il nous semblait
primordial de pouvoir vous proposer
une offre végétarienne !

Celle-ci varie selon la saison et le
nombre de convives végétariens.

Si vous souhaitez la connaître,
veuillez contacter Marie
au 06 01 78 57 59.





Desserts de Mariage

La pièce-montée de choux – L'unité montée : 1,80 € TTC / pers
L'unité non montée : 1,40 € TTC / pers

1 Chou avec Dragées et Nougatine.
Décor sur présentoir avec sucre tiré et pastillage (selon votre thème et vos couleurs).

La pyramide de macarons – L'unité montée : 2,00 € TTC / pers
L'unité non montée : 1,20 € TTC / pers

Décor sur présentoir





Desserts de
Mariage

Trilogie de gourmandises à composer

Un chou ou Un macaron (1 pièce/ pers.)

+ Une gourmandise fruitée

+ Une gourmandise chocolatée

À choisir dans la liste ci-dessous :

- ♥ Fraisier
- ♥ Framboisier
- ♥ L'entremet fraîcheur citron aux éclats de framboises
- ♥ Délice cassis
- ♥ Carrément Passion
- ♥ Carrément Framboise et sa Chantilly à la Rose
- ♥ Royal au chocolat





Prestations incluses

- ♥ La conception et l'élaboration des mets dans un laboratoire Agréé Normes Européennes N° 31022041 (méthode HACCP).
- ♥ Le déplacement en camion frigorifique dans un rayon de 50 kilomètres; au-delà, nous consulter.
- ♥ L'installation de la mise de table la veille de votre prestation si le lieu le permet.
- ♥ Le service et le débarrassage par des professionnels qualifiés.
- ♥ Un serveur pour 25 personnes dont un maître d'hôtel encadrant son équipe et qui sera votre interlocuteur privilégié le jour de votre prestation
- ♥ Une brigade de cuisiniers
- ♥ Temps de service et débarrassage : 8 heures, horaires à déterminer selon votre arrivée sur le lieu de réception
- ♥ Service de fin de nuit ou en cas de dépassement horaire: un supplément de 44 euros TTC / heure et par serveur et/ou cuisinier sera appliqué.

Pour le cocktail

- ♥ Les tables de Buffet et le nappage des tables
- ♥ La Verrerie: 3 verres par personne (selon les boissons à servir)
- ♥ Éléments divers: Vasque en métal argenté pour les boissons, portes serviettes bois wengé, glace pilée et glaçons...
- ♥ Les supports de présentation et platerie de service (ardoises, platerie en transparence)
- ♥ La décoration florale des buffets selon différents modèles et en accord avec votre thème

Pour le Dîner

L'ensemble de la mise de table est présenté dans notre salon de dégustation.

- ♥ Le service jusqu'à 1h00
- ♥ Les Nappes blanches et Serviettes blanches en tissu coton 100%
- ♥ Les Assiettes en porcelaine
- ♥ Les Couverts Guy Degrenne
- ♥ La Verrerie adaptée
- ♥ Les Tasses et sous-tasses à café en porcelaine
- ♥ Le matériel de cuisson
- ♥ Eaux plate et gazeuse, pain, café dosette, thé

Dégustation

Nous vous proposons un déjeuner test dans notre salon de réception pour découvrir notre gamme de pièces cocktail, les animations et les plats qui retiennent votre attention de l'entrée au dessert. Cette dégustation sera offerte pour les mariés si vous nous accordez votre confiance, vous pouvez être jusqu'à six personnes. Dans le cas où nos services ne seraient pas sélectionnés, un prix forfaitaire de 50,00 € TTC par personne vous sera facturé (70,00 € TTC par personne pour les dégustations le soir et samedi midi).



- Pas de Droit de Bouchon si vous apportez vos Vins, Alcools et Champagnes, nous assurons le service et prévoyons la verrerie adaptée.
- Pour de la vaisselle sur-mesure, nous consulter
- Les prix de nos menus sont établis sur une base de 100 personnes.



Votre fin de soirée

Animations sucrées
—
Carte complémentaire

Fin de soirée



Animations Culinaires sucrées

Les animations sont réalisées par notre cuisinier entre minuit et 2h00 du matin.

♥ **Les Barbes à Papa** - Prix / pers : 3,20 € TTC

♥ **Les crêpes** - Prix / pers : 3,20 € TTC

Au Nutella, Sucre et Confiture

♥ **Les Smoothies** - Prix / pers : 4,30 € TTC

Boisson onctueuse à base de fruit frais : Fraise, Banane, Kiwi, Ananas

♥ **Le Candy Bar** - Prix / pers : 2,20 € TTC - *A partir de 50 personnes, (en dessous nous consulter)*

Petits et Grands n'ayez pas peur de succomber à votre Gourmandise ...

Ce Bar à Bonbons, haut en Couleurs et en Douceurs, convient aussi bien pour votre fin de Soirée, que pour votre Vin d'Honneur.



Carte Complémentaire

♥ Open Bar – Verrerie et soft drinks

2,30 € TTC / pers.

♥ Bar à Mojitos
(verre 40cl)

4,90 € TTC / pers.

♥ Corbeille de Fruits de Saison (minimum 50 personnes)

80,00 € TTC

♥ Cascade de Fruits de Saison (minimum 80 personnes)

2,50 € TTC / pers.



Formules supplémentaires

Pour les bouts d'Chou
—
Pour les prestataires



Formules supplémentaires



Pour les
bouts d'Chou

Menu 1 – Prix / enfant : 14,00 € TTC

Tomates Cerise & Rosette
Ou
Cubes de Melon & Rosette (de juin à août)

Nuggets de filet de Poulet,
ou Saucisse de Toulouse
& Pommes Noisettes

Moelleux au Chocolat



Prestations incluses :

- Grappillage
- Boissons soft
 - Pain
 - Eau plate
- Vaisselle en dur
- Nappage et serviettes en tissus

Menu 2 – Prix / enfant : 17,80 € TTC

2 Toasts de Foie Gras de Canard
& salade de Tomate

Cordon bleu plein Filet ou Cheeseburger
& Pommes noisettes

Plateau de Fromages :
2 sortes servis en centre de table

Moelleux au Chocolat



Formules supplémentaires

Pour les
prestataires

Pour les Dj, photographe, baby-sitter...

Nous vous proposons au choix :

Plateaux Repas Chauds – Prix / pers. : 26,00 € TTC

- ♥ Menu identique aux mariés
- ♥ Pain, Eau minérale





Le
Lendemain



Buffet froid

Salade (une / pers), au choix, parmi l'assortiment ci-dessous :

- ♥ L'Orientale: Taboulé Oriental à la Menthe, Petits Légumes et Fruits Secs
- ♥ L'Italienne : Tomates confites, billes de Mozzarella, Olives noires et Basilic frais
- ♥ La Fresh - Vitamine : Salade Romaine, Pamplemousse, Poivrons, Tomates, vinaigrette aux Agrumes
- ♥ La Mykonos : Salade Grecque aux dés de Féta, Tomates, Concombres et Fines Herbes

Plateau de Charcuteries du Sud Ouest : Jambon de Pays, Saucisson, Chorizo, Terrine de campagne

Tartes salées (2 parts / pers) :

- ♥ Tarte au Saumon de l'Atlantique & Brocoli
- ♥ Tarte à l'ancienne Chèvre et Poireaux relevé au Curry

Plateaux de Fromages 3 sortes

Desserts : les délices de Mathilde, 3 pièces

Brunch

Nous consulter pour établir un brunch sur mesure

Prestations & tarifs

Les deux formules comprennent : Nappage et serviettes en papier, assiettes en porcelaine, verrerie adaptée et couverts en inox.

Formule : buffet laissé en fin de prestation

17,20 € TTC / pers.

Nous laissons à disposition les plats en chambre frigorifique du lieu de réception, à la fin de la prestation du dîner de votre mariage, hors Pain et Café.

Formule livrée le lendemain du mariage

20,90 € TTC / pers.

- ♥ Livraison dans un rayon de 50km- au-delà nous consulter
- ♥ Installation du buffet
- ♥ Pain, Café



Le Forfait des boissons softs sur une base de 2 verres par personne, est au prix de 2,70 € TTC / pers.- Verrerie et softs drinks inclus.
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Eaux plate et gazeuse.



Témoignages

☆☆☆☆

Nous avons fait confiance à C&N Traiteur pour notre mariage et nous ne regrettons pas. Un large choix de prestations, des propositions toutes aussi délicieuses les unes que les autres et un professionnalisme sans défaut le jour J.

Nous recommandons !

☆☆☆☆

Dès le départ, Marie nous a accompagnés dans le choix de notre menu avec de précieux conseils. Elle a été présente tout au long de nos préparatifs en nous rassurant. Le jour J tout était parfait, malgré la pluie qui nous a obligés à revoir l'organisation. Le vin d'honneur, le repas et le buffet froid du lendemain étaient excellents.

Merci à Marie, Tony et toute l'équipe.

☆☆☆☆

Excellent traiteur, de l'apéro au dessert ! De très bons produits de qualité, avec de bons mélanges de saveurs. La présentation des plats était digne de restaurants gastronomiques. Et le personnel, très agréable, et surtout efficace puisque nous étions à un mariage de 200 personnes, et nous n'avons jamais ressenti la moindre "attente" des plats.

Je recommande vivement ce traiteur !

☆☆☆☆

Nous avons fait appel à C&N traiteur pour notre mariage et nous avons été complètement conquis! De la dégustation qui a été gargantuesque au repas de Mariage, l'équipe de C&N a su être présente, réactive, à l'écoute, force de proposition. Le jour du Mariage, tout était parfait, nous avons eu une équipe hors pair, très prévenante, disponible, souriante. Les invités l'ont tous soulignés. La qualité des produits était parfaite, les cuissons idéales et les saveurs y étaient.

Un sans faute!! Nous recommandons vivement.

☆☆☆☆

Plus que parfait.

Pour notre mariage, nous voulions bien manger et ne nous soucier de rien pour profiter pleinement de la soirée. Mission accomplie grâce à C et N Traiteur.

Une équipe de professionnels qui a répondu, au delà de nos exigences, à tous nos souhaits.

Du jour où nous avons fait la dégustation au lendemain du mariage où il a fallu tout débarrassé, l'équipe de C et N Traiteur nous a comblée ainsi que tous nos convives. Timing parfait, quantité très bien adaptée, qualité des produits au rendez-vous, amabilité du personnel en salle ainsi que de l'administratif qui nous a accompagné jusqu'au jour J.

Un traiteur que je recommande vivement pour vos évènements quels qu'ils soient.

☆☆☆☆

We used C&N for our wedding in July 2019 and I can't recommend them enough! They devoted so much time before our wedding to make sure all details were as we wanted, and the execution on the day was perfect. Despite getting married in the South of France in July, we had torrential rain for the entire day but this didn't phase C&N at all! They remained calm and professional throughout and made sure that the day ran completely smoothly. The food was also great (a lot of our guests commented that it was the best wedding food they'd ever had)! It was cooked perfectly and miraculously came out hot despite the terrible weather. The staff were all incredible and we couldn't be more grateful for all of their efforts on the day to deliver such an excellent dinner despite all the rain! Would definitely recommend!

Vous êtes
séduits ?
Dites-nous oui !

Nous nous tenons
à votre disposition :

06 01 78 57 59
05 61 37 53 14

mariages@c-et-n-traiteur.fr

LA VILLA
28 chemin de
Lespinasse
31140 Aucamville

LE LABO
4 impasse
Raymond Loewy
31140 Aucamville



www.c-et-n-traiteur.fr